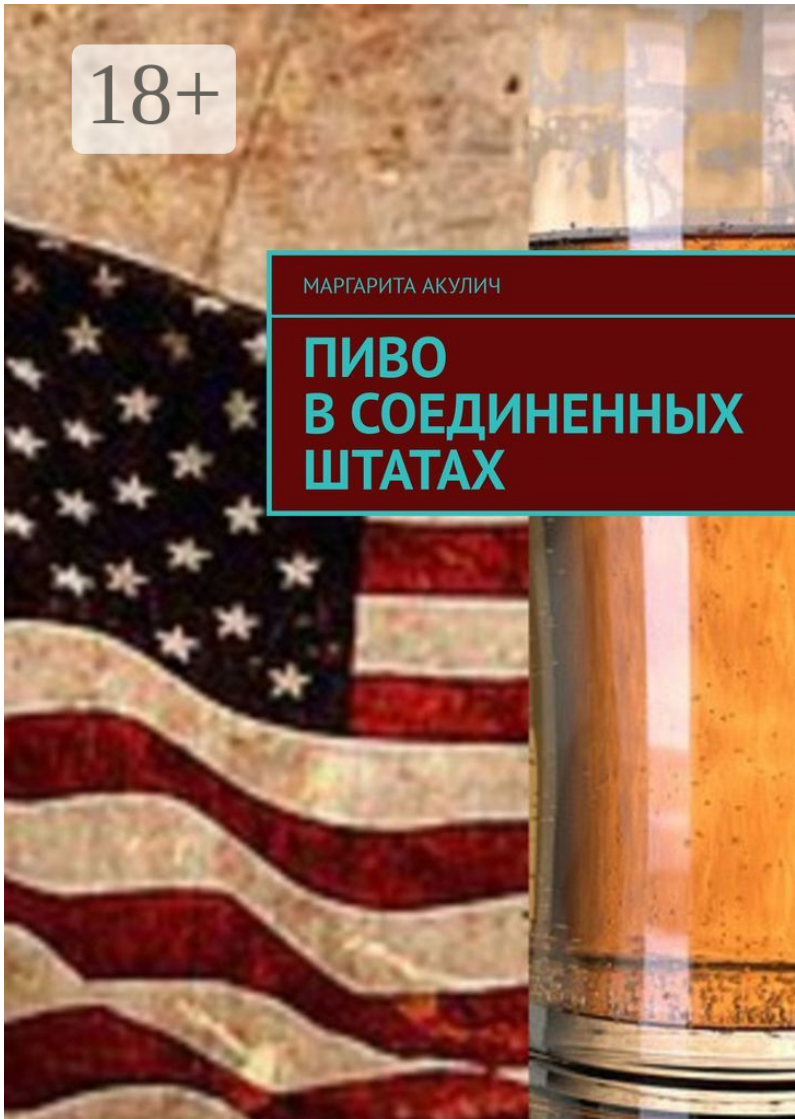


18+

МАРГАРИТА АКУЛИЧ

ПИВО В СОЕДИНЕННЫХ ШТАТАХ



Маргарита Акулич

Пиво в Соединенных Штатах

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40488932

ISBN 9785449622723

Аннотация

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья. Это понимают и в Соединенных Штатах, поэтому пивовары в данной стране стараются создавать пиво, которым можно и нужно наслаждаться, а не упиваться. А это уже совершенно иной, культурный уровень пивопития. В книге рассказано об истории пива в Соединенных Штатах, о пивных стилях, некоторых пивоварнях, о пиве крафтовом, а также о пиве траппистском. В общем, книга интересная и познавательная.

Содержание

Предисловие	5
I Пиво в Соединенных Штатах и его история	6
1.1 Пиво в Соединенных Штатах. Первые американские пивоваренные компании. Наложение запрета на продажу алкогольных напитков в США и после его отмены	7
1.2 Стили пива. Начальная история пива и пивоварения в Соединенных Штатах	12
1.3 Пивоваренные традиции и их изменение. Паровое американское пиво	20
1.4 Крупнейшие старейшие пивоварни. Пивоваренная компания Weston	24
II Запрет спиртного и его отмена. Консолидация пивоварения. Появление малых пивоварен. Крафтовое пиво	30
2.1 Запрет спиртного. Постепенная отмена американского запрета	30
2.2 Пост-запрет спиртного в США. «Мораль – много мелочей» и пиво военного времени. Консолидация американского пивоварения	37
Конец ознакомительного фрагмента.	46

Пиво в Соединенных Штатах

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2020

ISBN 978-5-4496-2272-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья. Это понимают и в Соединенных Штатах, поэтому пивовары в данной стране стараются создавать пиво, которым можно и нужно наслаждаться, а не упиваться. А это уже совершенно иной, культурный уровень пивопития.

В книге рассказано об истории пива в Соединенных Штатах, о пивных стилях, некоторых пивоварнях, о пиве крафтовом, а также о пиве траппистском.

В общем, книга интересная и познавательная.

При подготовке книги использовались главным образом англоязычные источники.

Книга имеет образовательный, культурный и информационный характер.

I Пиво в Соединенных Штатах и его история



1.1 Пиво в Соединенных Штатах. Первые американские пивоваренные компании. Наложение запрета на продажу алкогольных напитков в США и после его отмены

Пиво в Соединенных Штатах

Пиво в Соединенных Штатах производится на более чем семи тысячах пивоваренных заводах, размеры которых варьируются от промышленных гигантов до пивоваренных пабов и микропивоваренных заводов.

Соединенные Штаты в 2012 году произвели 196 миллионов баррелей (23,0 GL) пива, а потребляли примерно 28 галлонов США (110 л) пива на душу населения в год.

В 2011 году Соединенные Штаты занимали пятнадцатое место в мире по потреблению на душу населения, в то время как общее потребление было вторым после Китая.

Первые американские пивоваренные компании



Пиво Milwaukee. Источник: <https://www.grenbeer.com/index.php/stroh-s-beers.html>

DG Yuengling & Son, обычно называемый Yuengling (произносится «ин-лин»), является старейшей действующей пивоваренной компанией в Соединенных Штатах, основанной в 1829 году Дэвидом Юнглингом, и является одним из крупнейших по объему пивоваренных заводов в стране. Штаб-квартира находится в Поттсвилле, штат Пенсильвания, и в настоящее время является крупнейшей американской пивоварней.

Одним из первых крупных пивоваров был Best Brewing, пивоварня в Milwaukee (Милуоки), построенная немецким иммигрантом Филиппом Бестом в 1840-х годах. В следующем десятилетии компания начала поставлять свое пиво в Чикаго и Сент-Луис, сначала на пароме, а затем и по железной дороге, создав в Соединенных Штатах ранний транзакционный пивной бренд.

Другие успешные пивоварни эпохи, начатой немецкими иммигрантами в Милуоки – Valentin Blatz Brewing Company, Joseph Schlitz Brewing Company и Miller Brewing Company, принадлежавшую Фредерику Миллеру, который взял себе пивоваренный завод Филиппа Беста (Philip Best), первоначально принадлежавший его брату Карлу.

Наложение запрета на продажу алкогольных напитков и после его отмены



Источник: <http://favoritenikolaev.com/2017/05/09/mogut-zapretit-prodazhu-alkogolya-v-palatkah-v-nochnoe-vremya.html>

Хотя пиво было частью колониальной жизни в Соединенных Штатах, принятие Восемнадцатой поправки к Конституции США в 1919 году привело к наложению запрета

та на продажу алкогольных напитков, заставив почти все американские пивоваренные заводы закрыться или перейти на производство безалкогольных продуктов. После отмены запрета на спиртное в стране отрасль консолидировалась, в результате чего образовалось небольшое количество крупных пивоваренных заводов.

Многие крупные пивоваренные заводы, вернувшиеся к производству пива после запрета, сегодня в основном принадлежат международным конгломератам, таким как Anheuser-Busch InBev или SABMiller. Они в 21 веке по-прежнему сохраняют свое господство на рынке. Тем не менее в США за последние три десятилетия открылись новые пивоварни и пивоваренные заводы. Большинство из них – небольшие, названные «ремесленными пивоварнями», чтобы можно было отличать их от более крупных и старых пивоварен.

1.2 Стили пива. Начальная история пива и пивоварения в Соединенных Штатах

Стили пива



«Brewed by: Sierra Nevada Brewing, California, United States

Style: American Pale Ale

ABV: 5.60%

Score: B+

«...замечательный американский пэйл эль от калифорнийской крафтовой пивоварни Сьерра Невада [Sierra

Nevada]. Наливается оранжево-золотым, чистым. На свет в бокале выглядит полностью прозрачно. Пена прекрасная, в пару пальцев, держится отлично. Запах цитрусовый, яркий, свежий, чувствуется издалека. Хлебный привкус, цитрусовое содержание, без горчинки, слегка сладковатое. Карбонизация высокая. Отличный экземпляр. Изготавливается с применением хмеля каскад». Источник: <https://beercop.com/2017/01/19/sierra-nevada-pale-ale/>

Наиболее распространенный стиль пива, производимого крупными пивоварнями, – американский лагер, форма бледного лагеря. Небольшие пивоваренные заводы, большинство из которых были основаны с 1980-х годов, производят пиво различных стилей.

В Соединенных Штатах к местным сортам пива относят янтарный эль, кремовый эль и сорт «калифорнийский обыкновенный». Более поздние стили ремесленного пива – американский бледный эль, американский IPA, индийский бледный лагер, черный IPA, американский «двойной» или «имперский» IPA (разновидность «индийского светлого эля»).

Начальная история пива и пивоварения в Соединенных Штатах



«Старый Пивной Дом Максорлис» (McSorley's Old Ale House) – один из старейших баров Нью-Йорка. Расположен на Манхэттене в микрорайоне Ист-Виллидж, по адресу Восточная 7-я улица, 15. Заведение является одним из последних баров «Только для Мужчин». Бар был вынужден разрешить вход женщин по решению суда в 1970 году. Всевозможные антикварные вещи, старые вырезки из газет, покрывающие стены, полы, посыпанные опилками, а также ирландские официанты и бармены придают «Максорлис» атмосферу старого Нью-Йорка. Ни одного сувенира не было убрано со стен бара с 1910 года. Многие предметы являются личны-

ми вещами известных личностей. Так, например, наручники, пристегнутые к барному поручню, принадлежали Гарри Гудини. Под потолком бара висят «косточки удачи». Считается, что их вешали молодые люди, отправляясь на Первую мировую войну. Те, кто возвратился, сняли свои косточки. Так что оставшиеся – от тех, кто так никогда и не вернулся». Источник: <https://stoneforest.ru/look/places/my-byli-zdes-prezhde-chem-ty-rodilsya-mcsorleys-old-ale-house/>

Некоторые полагают, что пиво прибыло в Новый Свет с первыми европейскими колонистами. Например, в статье *History of Beer* (перевод М. Акулич) написано [2]:

Согласно журналам паломников, причина, по которой они высадились в районе Плимутской скалы, заключалась в том, что они были вне пива и нуждались в большем его количестве. Действительно, первая постоянная структура, которую они построили, была пивоварней. С тех пор американцы пили. И Нью-Йорк, и Филадельфия были ранними пивоваренными центрами в Америке: только в Нью-Йорке было 42 пивоваренных завода в 1810 году.

Почти все ранние американские пива были основаны на «эльском» английском стиле, с которым знакомились колонисты. Это начало меняться, однако, в середине 1800-х годов, когда волна за волной новые иммигранты прибыли из Северной и Центральной Европы, принеся с собой вкус к новому стилю пива, которого

придерживались на континенте: лагеря, типичные для Германии и Чехии. Очень быстро эти бледные, хмельные, чистые дегустационные пива заменили более темные, более тяжелые эли, типичные для американского пива в предыдущие века.

Возрастающий спрос на пиво и приток миллионов иммигрантов привел к тому, что американское производство пива достигло новых высот в конце 1800-х и начале 1900-х годов.



Однако на самом деле племена коренных американцев варили пиво на землях Соединенных Штатов до прибытия

европейцев, но не использовали ячмень. Согласно одному из рецептов пиво состояло из кукурузы, березового сока и воды.

Самое раннее упоминание о пивоварении некоренными народами датируется 1587 годом, и первая коммерческая пивоварня в Соединенных Штатах была построена Голландской Вест-Индской компанией в 1632 году в Нижнем Манхэттене на улице Брюэрс (позже Стоун).

5 февраля 1663 года Николас Варлетт получил от Питера Стуйвесанта патент на пивоваренный завод в Касл-Пойнте в Хобокене, штат Нью-Джерси.



Best Brewing Co., Джуно Авеню, Милуоки, Висконсин, около 1885 г. Вудворд, Ч.В. (Чарльз Уоррен) – Издатель – Это изображение доступно в Цифровой библиотеке Нью-Йоркской публичной библиотеки под цифровым идентификатором G92F091_039ZF: digitalgallery.nypl.org → digitalcollections.nypl.org Источник: https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_in_the_United_State

1.3 Пивоваренные традиции и их изменение. Паровое американское пиво

Пивоваренные традиции и их изменение

Пивоваренные традиции Англии и Нидерландов (которым следовали, например, в Нью-Йорке) гарантировали, что в колониальном питии спиртного будет преобладать питье пива, а не вина.

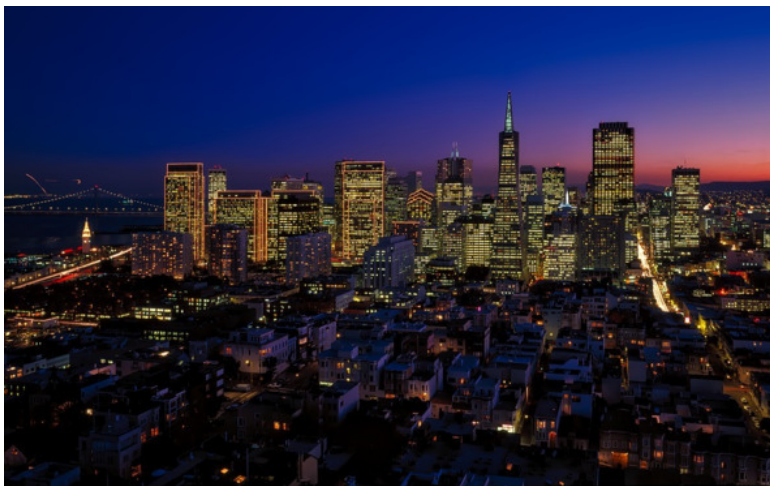
Эли в британском стиле доминировали в американском пивоварении до середины 19-го века. Это изменилось, когда лагерные стили с более длительными сроками хранения, привезенные немецкими иммигрантами, оказались более выгодными для крупномасштабного производства и доставки. Хмель в лагере имел консервирующие свойства, в то время как местные эли без хмеля быстро портились и стали восприниматься как рискованные для питья.



Источник: http://e-wiki.org/ru/images/Pilsner_Urquell

Лагер, сваренный этими компаниями, первоначально основывался на нескольких разных стилях Центральной Европы, но стиль Pilsener с использованием мягкого чешского хмеля, бледного, слегка обжаренного ячменя из шести рядов и часто таких добавок, как рис и кукуруза, постепенно победил.

Паровое американское пиво



Сан-Франциско

Паровое пиво, первое уникальное американское пиво, появилось в районе Сан-Франциско в 19 веке. Оно было рож-

дено благодаря желанию производить светлое пиво без охлаждения. После того, как запрет на спиртное закончился, пивоваренная компания Anchor осталась единственным производителем парового пива. Компания была близка к закрытию в 1965 году, после чего Фриц Мэйтаг, правнук основателя корпорации Maytag, спас пивоварню и вместе с ней стиль парового пива. С тех пор Anchor («Якорь») стал торговой маркой пива под общим термином «Steam Beer», и все последующие версии этого стиля теперь называют калифорнийскими.

1.4 Крупнейшие старейшие пивоварни. Пивоваренная компания Weston

Крупнейшие старейшие пивоварни



Источник: <https://beercastleny.com/product/yuengling-lager-bottles12oz/>

Компания DG Yuengling & Son, обычно называемая Yuengling (произносится как «ин-лин»), является старейшей действующей пивоваренной компанией в Соединенных Штатах, основанной в 1829 году Дэвидом Юнглингом, и это

одна из крупнейших по объему пивоварен в стране. Штаб-квартира находится в Поттсвилле, штат Пенсильвания.

Одним из первых крупных пивоварен была Best Brewing, пивоварня Милуоки, построенная немецким иммигрантом Филиппом Бестом в 1840-х годах. В следующем десятилетии компания начала поставлять свое пиво в Чикаго и Сент-Луис, сначала на пароме, а затем и по железной дороге, создав в Соединенных Штатах ранний транс-рыночный пивной бренд.

Другие успешные пивоварни эпохи, начатой немецкими иммигрантами в Милуоки – Valentin Blatz Brewing Company, Joseph Schlitz Brewing Company и Miller Brewing Company, принадлежащая Фредерику Миллеру, который взял на себя пивоваренный завод, первоначально принадлежавший Филиппу Бесту (брату Карлу).

Пивоваренная компания Weston



«Anheuser-Busch «Согласно последним статистическим данным из разных источников компании Anheuser-Busch принадлежит от 30 до 40% внутреннего пивоваренного рынка». Источник: <http://alko-planeta.ru/pivo/strany/amerikanskoe.html>

Пивоваренная компания Weston была основана в 1842 году немецким иммигрантом Джоном Джорджином. Традицию пивоварения принес с собой Грузинский, когда он поселился в Уэстоне. Пивоварня была спроектирована таким образом, чтобы использовать лед из реки в зимний период, а подвалы для выщелачивания находились глубоко под землей, создавая идеальные условия для пива, которое нужно было хранить при температуре ниже 60 градусов в течение более шести недель.

Создав пивоварню, пивоваренная компания Weston стала одной из первых пивоваренных компаний в Соединенных Штатах.

В 1860 году в Сент-Луисе процветающий немецкий производитель мыла Эберхард Анхойзер приобрел пивоварню, когда она боролась с трудностями. Его дочь вышла замуж за поставщика пивоваренного завода Адольфа Буша, принявшего компанию после смерти своего зятя и переименовавшего ее в Anheuser-Busch

Вскоре, в 1876 году Буш совершил поездку по Европе, обнаружил успех чешского лагеря, и представил пи-

во Budweiser (названное в честь пива, сваренного в городе Будвайс в Богемии). Anheuser-Busch и его пиво Budweiser призваны были продолжать самый большой пивоваренный и пивной бренд в мире. Компания внедрила инновации в использование холодильного оборудования в железнодорожных вагонах для перевозки пива, что помогло сделать Budweiser в бутылках первым национальным пивным брендом в Соединенных Штатах.

II Запрет спиртного и его отмена. Консолидация пивоварения. Появление малых пивоварен. Крафтовое пиво

2.1 Запрет спиртного. Постепенная отменена американского запрета

Запрет спиртного



Детройтская полиция обнаружила подземный пивоваренный завод во время Запрета. © East News / Universal History Archive/Universal Images Group. Источник: <https://ria.ru/20150116/1042728931.html>

До Запрета в Соединенных Штатах были тысячи пивоваренных заводов, в основном производивших более тяжелое пиво, чем привыкли современные любители пива в США. Начиная с 1920 года, большинство этих пивоваренных заводов прекратили свою деятельность, хотя некоторые перешли на изготовление безалкогольных напитков и других продуктов. Пиво с бутлегом часто разбавляли, чтобы увеличить прибыль, рекламируя более слабое пиво и поддерживая его популярность.

С 1920 по 1933 год в США было незаконно употреблять алкогольные напитки. Небольшие региональные пивоваренные заводы потеряли основной источник дохода и вышли из бизнеса. Некоторые пивоваренные заводы выжили, производя солодовые экстракты (сахар), мороженое и соду.

16 января 1919 года была введена в действие Восемнадцатая поправка к Конституции США, создавшая эпоху запрета, в которой производство, продажа и перевозка алкогольных напитков были признаны незаконными. Все легальное американское пивоварение прекратилось, когда был введен запрет, хотя более раннее движение за умеренность уже значительно сократило количество пивоварен.

Лишь немногие пивоваренные заводы, в основном крупнейшие, смогли остаться в бизнесе, производя безалкогольное пиво, солодовый сироп или другие безалкогольные зерновые продукты в дополнение к таким напиткам, как кола и корневое пиво.



Детройтская полиция обнаружила подземный пивоваренный завод во время Запрета. Фотография в общественном достоянии

Действенность запрета на производство и отгрузку алкоголя была в значительной степени ограничена незаконными операциями по поставке компактных дистиллированных напитков – контрабандного рома и домашнего самогона. Это было более эффективно и надежно, чем производить более объемные продукты, такие как пиво.

Постепенная отмена американского запрета



«Возвращение свободного производства и распространения алкоголя было одним из основных предвыборных обещаний будущего президента США – Франклина Рузвельта. И в 1933 году Рузвельт сдержал своё слово, отменив „сухой закон“ на всей территории Америки». Источник: <https://>

Американский запрет был постепенно отменен. В Закон Волстеда, определяющий «опьяняющие спиртные напитки» в апреле 1933 года была внесена поправка в соответствии с законом Каллена-Харрисона, согласно которому пиво с крепостью до 3,2% алкоголя не признавалось «опьяняющим» и поэтому не запрещалось (упомянутые «3,2%» измерены по весу и будут приблизительно эквивалентны 4%, если измерять по объему, как это принято сейчас).

В течение 24 часов с момента легализации было продано 1,5 миллиона баррелей 3,2% пива ABW, в результате чего некоторые предсказали «пивной голод». Вскоре после этого, в декабре того же года, двадцать первая поправка к Конституции США отменила запрет в целом, но оставила разрешение на производство алкогольных напитков в строгом соответствии с требованиями федеральных и местных властей, а также властей штатов. В эти правила было включено введение трехуровневой системы распространения, при которой производитель алкогольных напитков должен был реализовывать свой продукт через оптового дистрибьютора, а не продавать его розничным продавцам напрямую.



Президент США Франклина Рузвельт, отменивший в стране сухой закон. Источник: <https://artday.bg/index.php/profile/291-2017-04-11-07-50-51>

После отмены запрета (1933 г.) США были в большой депрессии, что затрудняло восстановление пивоваренных заводов после 13 лет безумия. Лояльность к брендам была подорвана, а карманы людей были очищены. Пиво, которое стало популярным из-за этих ситуаций, было тем, изготовление чего расширилось после запрета. И могло таким образом массово производиться дешевое пиво (Budweiser, Schlitz). По мере роста продаж пива пивоваренные предпри-

ятия смогли сделать свое пиво дешевле.

Эта тенденция продолжалась до конца 1970-х и начала 1980-х годов. До запрета в США было более 2000 небольших пивоваренных заводов; к 1983 году их было всего несколько сотен. На самом деле закон, запрещающий пивоваренным заводам продавать свои напитки в помещении, действовал до конца 1970-х годов. С тех пор были приняты различные юридические поправки.

2.2 Пост-запрет спиртного в США. «Мораль – много мелочей» и пиво военного времени. Консолидация американского пивоварения

Пост-запрет спиртного в США



Вторая мировая война. Американская пехота во время высадки. Операция «Оверлорд». Сведения о разрешении:

Public domain; official U.S. Coast Guard photograph. Общественное достояние. Источник: https://ru.wikipedia.org/wiki/США_во_Второй_мировой_войны

Хотя двадцать первая поправка позволила пивоварам на законных основаниях возобновить практику своего ремесла, многие «сухие» округа остались, а многие штаты не смогли ратифицировать ее полностью, что замедлило возрождение пивоваренной промышленности. Кроме того, многие «запретители» среди участников движения за воздержание все еще имели громкий голос и смогли сохранить большое количество последователей, несмотря на отмену восемнадцатой поправки.

Прежде, чем американская пивная индустрия смогла попытаться восстановиться, началось Вторая мировая война. Это также препятствовало возрождению небольших пивоваренных заводов, поскольку большая часть поставок зерна была ограничена из-за войны, что вынудило пивоваренные заводы использовать такие добавки, как кукуруза и рис, наряду с ячменем, традиционно используемым в пивоварении.

«Запрещатели» увидели дразнящую возможность подавить усилия остальных пивоварен, настаивая на том, чтобы коммерческое производство пива не задействовало рабочую силу, зерно, топливо и грузовое пространство, поскольку якобы они должны были пойти на военные усилия за рубежом.



Пивовары ответили на эти обвинения, превознося пользу, которую пивные дрожжи оказывают на здоровье человека, а именно: высокое содержание в них витамина В.

Утверждалось, что увеличив количество витамина В в рационе солдат и рабочих завода, можно повысить их производительность как на поле боя, так и на заводе. И это увеличение в достаточной мере оправдывало потребность в пиве. Американское правительство решило, что выгод от витамина В в пивных дрожжах, наряду с налогами, связанными с продажей пива, достаточно, чтобы оправдать запрос на увеличение на пятнадцать процентов производства пива для военнослужащих.

«Мораль – много мелочей» и пиво военного времени



Источник: <http://svegienovosti.ru/2018/06/08/kto-pobedil-vo-vtoroj-mirovoj-vojne-rossiya-ili-ssha-kak-uchat-detej-v-amerikanskih-shkolah/>

Хотя американские пивоваренные заводы имели поддержку своего правительства, им все еще нужно было захватить сердца и кошельки американского народа. Для этого крупные пивоваренные заводы объединились и запустили рекламную кампанию «Мораль – много мелочей». Кампания может быть хорошо подытожена следующей рекламой в журнале 1942 года:

«Если ты мужчина, это сияние на твоих туфлях... сладкое чувство мухи в твоей руке... Если ты женщина, это хитрые новые прически, может быть... или смена губной помады. Мораль – это много таких мелких вещей. Люди смогут лучше воспринимать большие плохие вещи... горькие новости, взрывы..., если останутся лишь некоторые из маленьких, знакомых, утешительных хороших вещей.»



Хмель

С того момента, как Америка вступила в войну в 1941 году, которая закончилась в 1945 году, произошло увеличение производства пива более чем на 40% несмотря на небольшое количество активных пивоваренных заводов. Этот рост в военное время позволил крупным пивоварням, таким как Anheuser-Busch, доминировать на американском рынке более пятидесяти лет. В течение этого периода они производили пиво, более известное своей однородностью, чем каким-либо конкретным вкусом. Например, пиво производства Anheuser-Busch и Coors Brewing Company, следовало ограниченному стилю Pilsner с крупномасштабными промышленными процессами и использованием недорогих ингредиентов, таких как кукуруза или рис, обеспечивавших крахмал для производства алкоголя, и внося минимальный вкус в конечный продукт. Доминирование этих ингредиентов привело к международному стереотипу «американского пива» как плохого по качеству и вкусу. Однако сегодня в американском пивоварении используется каскадный хмель, а качество американского пива находится на высоком уровне.

Огромная консолидация американского пивоварения



Спустя десятилетия после Второй мировой войны мир увидел огромную консолидацию американской пивоваренной промышленности: отдельные пивоваренные компании покупали предприятия своих конкурентов, работая исключительно для своих клиентов и систем распределения, закрывая свои пивоваренные операции.

Консолидация пивоваренных заводов и применение промышленных стандартов контроля качества привели к массовому производству и массовому сбыту огромного количества легких лагеров (пива, созревающего при хранении). Реклама стала наивысшей, и на этих рынках более крупные компании оказались лучше.

Пивоваренные заводы и импорт стали более распространенными с середины 1980-х годов. Количество пивоваренных заводов было равно «более 1500» в 2007 году и «более 1400» в 2010 году (цифры варьируются в зависимости от источника).

Ассоциация пивоваров сообщила, что по состоянию на июнь 2013 года общее число действующих пивоваренных заводов в США составило 2538, и только 55 из них – пивоваренные заводы, не относящиеся к рассматриваемому ремеслу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.